

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan bahan pangan semakin berkembang saat ini, salah satunya adalah industri pengolahan sosis. Di Indonesia, produsen sosis sangatlah banyak dan berkembang. Industri makanan berupa daging olahan di Indonesia memiliki potensi besar untuk terus berkembang. Dengan memanfaatkan kapasitas dalam negeri saja, Asosiasi Industri Pengolahan Daging Indonesia *atau National Meet Processors – Indonesia* (NAMPA), memperkirakan pertumbuhan industri ini sekitar 7 persen per tahun. Pertumbuhan bisnis pangan olahan terus meningkat seiring dengan naiknya pendapatan masyarakat. Tumbuh kembangnya industri olahan daging ini dipengaruhi oleh gaya hidup masyarakat, umumnya masyarakat memiliki aktivitas padat dan sedikit waktu di luar pekerjaan mereka, sehingga cenderung memilih sesuatu yang mudah dan cepat dilakukan, misalnya sosis yang dapat langsung dikonsumsi.

Menurut Kramlich (1971), sosis merupakan bahan makanan berbentuk emulsi yang dibuat dengan cara mencacah daging dan memberikan lemak, bumbu-bumbu, selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah yang terbuat dari usus binatang atau bahan lain sebagai pengganti usus tersebut, misalnya plastik polipropilen 0,05 mm, sehingga bentuknya khas. Bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan sosis terdiri atas daging, lemak, bahan pengikat, bahan pengisi, air, garam dapur dan bumbu. Semua jenis daging pada umumnya dapat dibuat sosis bila dicampur dengan sejumlah lemak. Daging yang biasanya digunakan untuk pembuatan sosis adalah daging ayam atau daging sapi. Produk sosis merupakan salah satu

produk siap saji yang diminati oleh masyarakat kini dan memiliki harga yang terjangkau bagi semua kalangan.

Produk olahan daging sangat rentan terkontaminasi apabila kebersihan dalam proses produksinya tidak dikendalikan. Oleh karena itu, industri pengolahan sosis harus memperhatikan sanitasi pabrik secara menyeluruh. Sanitasi menurut World Health Organization (WHO) adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi pada industri pengolahan pangan umumnya mencakup sanitasi pekerja, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan, sanitasi ruangan atau konstruksi bangunan, sanitasi ruang pengolahan dan sanitasi bahan baku proses produksi serta penanganan produk akhir. Sanitasi sangat penting dalam pengolahan pangan karena sanitasi mempengaruhi produk akhir, kesehatan konsumen, umur simpan produk, dan reputasi perusahaan tersebut.

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan adalah merencanakan suatu unit sanitasi pada pabrik sosis ayam dengan kapasitas produksi 1000 Kg/hari dengan bahan baku yang digunakan adalah ayam *broiler*. Pabrik sosis ayam didirikan di Ngoro Industri Persada Blok U 11-12 Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur. Perencanaan unit sanitasi dilakukan sebagai bentuk upaya perbaikan unit sanitasi industri di pabrik “X”.

1.2 Tujuan

Penulisan makalah ini bertujuan untuk mengkaji kelayakan perencanaan pendirian unit sanitasi dan menganalisis kebutuhan biaya untuk pendirian unit tersebut dengan kapasitas produksi 1000 kg/hari serta mengevaluasi kelayakan rancangan tersebut berdasarkan aspek teknis dan ekonomis. Perencanaan unit sanitasi pada pabrik sosis dibuat untuk

memenuhi kebutuhan perusahaan terhadap sistem sanitasi yang lebih baik, dan terencana agar produk sosis yang dihasilkan dapat terjamin kualitasnya.